

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:



Ректор ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

В.Г. Литовченко

«*Литовченко*» 2018 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России от 12 марта 2015 г. № 211.
Профиль подготовки: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
Уровень высшего образования – бакалавриат (академический)
Квалификация – бакалавр
Нормативный срок освоения программы – 4 года
Форма обучения – очная

Троицк 2018

ОПОП ВО разработана рабочей группой в составе:

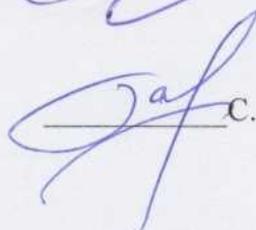
Зав. кафедрой «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»,
доктор технических наук, доцент


_____ А.В. Богданов

Доцент кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»,
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент


_____ С.И. Силков

Декан факультета ТС в АПК,
кандидат технических наук, доцент


_____ С.А. Барышников

Согласовано:

Директор по планированию и развитию персонала
ООО «Объединение «Союзпищепром»


_____ О.Е. Молоканова

ОПОП ВО рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, протокол № 7 от 27 февраля 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1	Цель основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	4
1.2	Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	4
1.3	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования.....	4
1.4	Требования к уровню подготовки абитуриентов.....	6
1.5	Направленность (профиль) образовательной программы.....	6
2	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	6
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата.....	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата.....	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата.....	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата.....	7
3	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ».....	8
4	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.....	9
4.1	Календарный учебный график.....	9
4.2	Учебный план подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.....	10
4.3	Рабочие программы дисциплин.....	11
4.4	Программы практик.....	12
5	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.....	17
5.1	Кадровое обеспечение.....	17
5.2	Материально-техническое обеспечение.....	18
5.3	Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО.....	20
5.4	Финансовые условия ОПОП ВО.....	21
6	ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ.....	21
7	ПРОГРАММА ГИА.....	23
	ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	28
	Приложение 1. Матрица компетенций.....	
	Приложение 2. Учебный план.....	
	Приложение 3. Календарный учебный график.....	
	Приложение 4. Рабочие программы.....	
	Приложение 5. Рабочие программы практик.....	
	Приложение 6. Кадровое обеспечение ОПОП ВО.....	
	Приложение 7. Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО.....	
	Приложение 8. Программа ГИА.....	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цель основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Целью ОПОП является удовлетворение потребностей общества и государства в фундаментально образованных и гармонично развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности; удовлетворение потребности личности в овладении общекультурными и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению (специальности), позволяющими быть востребованной на рынке труда и в обществе, способной к социальной и профессиональной мобильности.

Обеспечение перерабатывающих и сельскохозяйственных предприятий Челябинской области и в целом Южного Урала конкурентноспособными бакалаврами, обладающими компетенциями и качествами, необходимыми для эффективного применения машинных технологий и систем машин при производстве, хранении и транспортировке продукции растениеводства и животноводства, проведении эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, навыками организации научно-исследовательской и педагогической деятельности.

Формирование комплекса общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, т.е. способностей применять знания, умения и личностные качества для успешной научно-исследовательской, проектной, производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в области технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2 Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по очной форме обучения составляет 4 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий. Трудоемкость ОПОП ВО составляет 240 ЗЕТ. Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

1.3 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы высшего образования

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон Российской Федерации «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации и признании утратившими силу законодательных актов (отдельных положений законодательных актов) Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 23 июля 2013 года № 185-ФЗ);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. N 211);

– Приказ Минобрнауки России от 20.04.2016 г. № 444 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 января 2014 г. № 63 «О внесении изменений в перечни специальностей и направлений подготовки высшего

образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636 (ред. от 09.02.2016 г.) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры";

– Приказ Минобрнауки России от 09.02.2016 г. № 86 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636";

– Приказ Минобрнауки России от 28.04.2016 г. № 502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 января 2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.12.2017 г. №1225);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2017 г. № 1225 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383»;

– Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

– Приказ Министерства образования РФ от 11 апреля 2001 г. № 1623 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 23.04.2008 № 133 «Об утверждении минимальных нормативов обеспеченности высших учебных заведений учебной базой в части, касающейся библиотечно-информационных ресурсов»);

– Постановление Правительства РФ от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет»;

– Локальные нормативные акты и документы системы менеджмента качества федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Южно-Уральский государственный аграрный университет».

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриентов

Высшее образование по программе бакалавриата в рамках данного направления подготовки (в том числе инклюзивное образование инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья) может быть получено только в образовательной организации.

Абитуриент должен:

– иметь документ государственного образца о среднем полном (общем) образовании и среднем профессиональном образовании;

– иметь склонность к научной и педагогической работе, обладать знаниями как в области экологических, так и биологических наук, а также желанием их дальнейшего изучения;

– быть психологически устойчивым и нацеленным в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

Образовательная программа реализуется на русском языке.

1.5 Направленность (профиль) образовательной программы

Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательского и материально-технического ресурса ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ подготовка бакалавров осуществляется по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» включает:

– организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;

– хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;

– организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;

– производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;

– управление качеством готовой продукции;

– разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;

– разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;

– обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

– участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- пищевые добавки и улучшители;
- пищевые продукты, пищевые предприятия;
- технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- нормативная и техническая документация;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования ориентирована на производственно-технологический и расчетно-проектный виды профессиональной деятельности как основные.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- сахара и сахаристых продуктов;
- жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- субтропических и пищевкусовых продуктов;
- продуктов общественного питания;
- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищевконцентратов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических

линий, цехов, отдельных участков предприятий;

– использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

– способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

– способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

– способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

– способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

– способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

– способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

– способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

– способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

– способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

– способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

– способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья,

полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

– способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

– способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

– способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

– способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

– готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

– способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

– способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

– готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

– способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

расчетно-проектная деятельность:

– способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

– способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

– готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

– способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

– способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

Матрица компетенций представлена в Приложении 1. Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критериям их оценивания представлены в рабочих программах дисциплин и практик.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

4.1 Календарный учебный график

В принятой в ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ структуре ОПОП ВО график учебного процесса является элементом учебного плана подготовки бакалавра (приложение 2). В графике учебного процесса представлены сведения относительно последовательности

реализации ОПОП ВО по годам обучения, включая теоретическое обучение, практики, НИР, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. График учебного процесса приведен в Приложении 3.

4.2 Учебный план подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Практическая направленность обучения реализуется в компетентностно-ориентированном учебном плане, включающем две взаимосвязанные составные части: компетентностно-формирующую и дисциплинарно-модульную.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с временной последовательностью изучения всех учебных дисциплин, практик и др.

Дисциплинарно-модульная часть учебного плана – это традиционно применяемая форма учебного плана. В ней отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В учебном плане представлен перечень дисциплин, практик, итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения, обеспечивающих формирование компетенций. В учебном плане выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в Приложении 2.

Структура ОПОП ВО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Базовая часть является обязательной для освоения обучающимися и обеспечивает формирование компетенций, установленных ФГОС ВО, и включает в себя дисциплины и практики, установленные ФГОС ВО, а также дисциплины и практики, установленные в ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ и итоговую аттестацию.

Вариативная часть направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС ВО и включает в себя дисциплины и практики, установленные ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ. Содержание вариативной части образовательной программы сформировано в соответствии с ее направленностью. В вариативную часть образовательной программы включены дисциплины по выбору (элективные дисциплины). Избранные обучающимися элективные дисциплины являются обязательными для освоения.

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

ФТД. Факультативы, которые в полном объеме относятся к вариативной части программы.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ самостоятельно.

Таблица 1 – Структура программы магистратуры направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		программа бакалавриата	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	207-216	210
	Базовая часть	99-111	105
	Вариативная часть	105-108	105
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	15-27	24
	Вариативная часть	15-27	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 – 9	6
	Базовая часть	6 – 9	6
Объем программы бакалавриата		240	240

Объем базовых дисциплин Блока 1 составляет 50 %, вариативной части 50 %. Объем дисциплин по выбору обучающихся составляет 31,4 % вариативной части Блока 1, что соответствует требованиям ФГОС ВО. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся установлен Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ. На контактную работу с обучающимися выделено 50,0% времени, на самостоятельную – 40,0 %, на контроль знаний – 10,0 %.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ОПОП ВО составляет не более 24,5 академических часов. Максимальный объем учебных занятий обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по ОПОП.

4.3 Рабочие программы дисциплин

Разработка, утверждение рабочих программ дисциплин в Университете регулируется положением системы менеджмента и качества «Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ подготовки бакалавриата, специалитета и магистратуры» ЮУрГАУ-П-02-58/01-16 Версия-01 (2016).

При разработке программ учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, формируемые в конкретной дисциплине. Программы дисциплин содержат методические рекомендации обучающемуся (содержание дисциплины) и методические рекомендации преподавателю (компетенции), информационные ресурсы, систему контроля, технологии и средства оценивания. В программах прописываются современные инновационные и информационные технологии, реализующие заложенные в требования к выпускнику.

Особое место в программах дисциплин уделено самостоятельной работе обучающихся и прописыванию ее содержания. В программах закладывается система оценивания сформированных требований к выпускнику. Это тесты или задания, ориентированные на практические действия.

Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- наименование и индекс дисциплины;
- цели освоения дисциплины;
- указание места дисциплины в структуре ОПОП ВО;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины: методические указания для обучающихся по освоению дисциплины; перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости); описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

В соответствии с рекомендациями разработана структура рабочих программ дисциплин, аннотации которых и сами рабочие программы представлены на сайте ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Рабочие программы дисциплин представлены в Приложении 4.

4.4 Программы практик

Программы практик разработаны ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ в соответствии с требованиями, изложенными в следующих документах:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ);
- Федеральный закон Российской Федерации «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации и признании утратившими силу законодательных актов (отдельных положений законодательных актов) Российской Федерации в связи с принятием Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (от 23 июля 2013 года № 185-ФЗ);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. N 211);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;
- Учебный план подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ;
- Положение о практике обучающихся (утверждено Ученым советом 24.02.2016 г., протокол № 8).

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиля Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в УП Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» входит производственная, в том числе преддипломная практика.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- технологическая практика;
- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Способы проведения преддипломной практики: стационарная, выездная.

Руководство практиками осуществляют руководители практик от обучающего учреждения и предприятия, на котором обучающийся проходит практику. Руководитель практики от вуза обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики; руководитель практики от предприятия организует проведение практики обучающихся в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики. По итогам практики обучающийся должен представить и пройти промежуточную аттестацию в сроки, установленные вузом.

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности - подготовка обучающихся к более углубленному усвоению ими теоретических знаний по дисциплинам «Экология», «Основы общей и неорганической химии», получение первичных профессиональных умений и навыков, ознакомление обучающихся с типовыми стадиями и операциями технологических процессов хранения и переработки зерна и зернопродуктов.

Учебная практика в мастерских по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в лабораториях и учебных мастерских под руководством преподавателей и учебных мастеров кафедры технологии и организация технического сервиса.

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – получение профессиональных умений по процессам переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, производства продуктов питания, и приобретение опыта профессиональной деятельности, в том числе и для работы аппаратчиками или операторами на технологических линиях предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на выпускающей кафедре – кафедре переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности, а также на предприятиях и в организациях разных форм собственности и организационно-правового статуса, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, ведущих заготовку, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции, предприятиях АПК.

Целями *производственной технологической практики* является закрепление теоретических знаний по технологии производства продуктов питания, их хранения и переработки продовольственного сырья, получение профессиональных умений по процессам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, и приобретение опыта профессиональной деятельности.

Производственная технологическая практика проводится на выпускающей кафедре – кафедре переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности, а также на предприятиях и в организациях разных форм собственности и организационно-правового статуса, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, ведущих заготовку, контроль качества, обработку, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.

Целями *научно-исследовательской работы* является формирование у обучающихся теоретических основ научных исследований, первичных умений и навыков обработки экспериментальных исследований, изучения и использования научно-технической информации в области применения технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Научно-исследовательская работа проводится в учебных аудиториях выпускающей кафедры – кафедры переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности, читальном зале института агроинженерии при самостоятельной работе с научно-технической литературой.

Цели преддипломной практики – изучение процесса производства на базовом предприятии, оценка его возможности и сбор практического материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная технологическая практика проводится на выпускающей кафедре – кафедре переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности, а также на предприятиях и в организациях разных форм собственности и организационно-правового статуса, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, ведущих заготовку, контроль качества, обработку, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Практики в полном объеме относятся к вариативной части ОПОП ВО. Программы практик разработаны с учетом видов деятельности, на которые ориентирована ОПОП ВО.

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО;
- указание места практики в структуре ОПОП ВО;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в академических часах;
- содержание практики; указание формы отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ имеет заключенные долгосрочные и разовые договоры о предоставлении базы практик с ООО «Объединение «Союзпищепром», г.

Челябинск, ОАО «Южуралкондитер», г. Челябинск, ИП Филатенко «Конфитюр», г. Челябинск. Схема структуры практики приведена в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 – Схема практики

Курс	Семестр и продолжительность	Вид	Место прохождения
1	1 (16 недель)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Кафедра технологии и организации технического сервиса
2	4 (9 недель)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОАО «Южуралкондитер», ООО «Объединение «Союзпищепром»,
3	6 (9 недель)	Производственная технологическая практика	ОАО «Южуралкондитер», ООО «Объединение «Союзпищепром»,
4	8 (2 недели)	Научно-исследовательская работа	Кафедра переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности
5	8 (2 недели)	Преддипломная практика	ООО «Объединение «Союзпищепром», г. Челябинск, ОАО «Южуралкондитер», г. Челябинск, ИП Филатенко «Конфитюр», г. Челябинск

Таблица 3 – Места проведения практик

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договора
1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности	-
2	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ООО «Объединение «Союзпищепром»	Челябинская область, г. Челябинск, пос. Мелькомбинат-2, уч.1, д.37 8 (351) 263-77-85 Телефон/факс 7-351-2804850 Электронная почта; fra@spp.ru ИНН 7453268150, ОГРН 1147453900010, КПП 745301001. срок действия 25.04.2016-09.2021 г.
		ОАО «Южуралкондитер»	Челябинская область, г. Челябинск, ул. Дарвина, 12 Тел. (351) 262-43-67, т/ф 262-69-75 Электронный адрес:sek@yuk.ru.

			ИНН 7451012266 / КПП 745101001 ОКПО 00340983, ОГРН 1027402896795 срок действия 19.02.2018-30.09.2018 г.
3	Производственная технологическая практика	ООО «Объединение «Союзпищепром»	Челябинская область, г. Челябинск, пос. Мелькомбинат-2, уч.1, д.37 8 (351) 263-77-85 Телефон/факс 7-351-2804850 Электронная почта; fra@spp.ru ИНН 7453268150, ОГРН 1147453900010, КПП 745301001. срок действия 25.04.2016-09.2021 г.
		ОАО «Южуралкондитер»	Челябинская область, г. Челябинск, ул. Дарвина, 12 Тел. (351) 262-43-67, т/ф 262-69-75 Электронный адрес:sek@yuk.ru. ИНН 7451012266 / КПП 745101001 ОКПО 00340983, ОГРН 1027402896795 срок действия 19.02.2018-30.09.2018 г.
4	Научно- исследовательская работа	Кафедра переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности	-
5	Преддипломная практика	ООО «Объединение «Союзпищепром»	Челябинская область, г. Челябинск, пос. Мелькомбинат-2, уч.1, д.37 8 (351) 263-77-85 Телефон/факс 7-351-2804850 Электронная почта; fra@spp.ru ИНН 7453268150, ОГРН 1147453900010, КПП 745301001. срок действия 25.04.2016-09.2021 г.
		ОАО «Южуралкондитер»	Челябинская область, г. Челябинск, ул. Дарвина, 12 Тел. (351) 262-43-67, т/ф 262-69-75 Электронный адрес:sek@yuk.ru. ИНН 7451012266 / КПП 745101001 ОКПО 00340983, ОГРН 1027402896795 срок действия 19.02.2018-30.09.2018 г.

	ИП Филатенко «Конфитюр»	Челябинская область, г. Челябинск, ул. Академика Сахарова, 3а-4 Тел. 8 (919) 322-10-09 Электронная почта: filatenko@mail.ru ИНН 745108431126 / ОГРНИП 308744735700042 срок действия 05.06.2016-09.2022 г.
--	----------------------------	--

Программы практик представлены в Приложении 5.

5 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы высшего образования формируется на основе требований к условиям реализации программы, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, действующей нормативной правовой базы с учетом особенностей, связанных с уровнем и направленностью ОПОП ВО.

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается научно-педагогическими работниками, а также руководящими работниками и ведущими специалистами профильных предприятий, привлекаемых к реализации программы на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам. Подготовку обучающихся осуществляет квалификационный профессорско-преподавательский состав (таблица 4).

Таблица 4 – Численность научно-педагогических работников образовательного процесса по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Наименование показателя	Численность
1	Численность работников:	
	- всего:	24
	- в т.ч. научно-педагогическими работниками организации:	21
	из них:	
	- штатные педагогические работники (без учета внутренних);	21
- педагогические работники, работающие на условиях штатного совместительства (внутренние совместители)	-	
- в т.ч. привлекаемыми к реализации программы бакалавриата:	3	
из них:		
- на условиях гражданско-правового договора	3	
2	Образовательный ценз педагогических работников:	
	- доктора наук;	1
	- кандидаты наук;	20
	- лица без ученой степени, имеющие почетные звания;	-
- лица с высшим профессиональным образованием	21	

Соответствие качества научно-педагогических кадров требованиям ФГОС ВО приведено в таблице 5 и Приложении 6.

Таблица 5 – Соответствие кадрового обеспечения требованиям ФГОС ВО

Показатель	Значение		Вывод
	ФГОС ВО	Факт	
Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) от общего количества научно-педагогических работников организации	Не менее 50 %	75,96 %	соответствует
Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) в общем числе научно педагогических работников, реализующих программу бакалавриата	Не менее 70 %	79,4 %	соответствует
Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	Не менее 50 %	72,29 %	соответствует
Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата	Не менее 10 %	20,8 %	соответствует

5.2 Материально-техническое обеспечение

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ реализующее ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, располагает необходимой

материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом по всем дисциплинам и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических, лабораторных), выполнения курсовых работ и проектов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин. Для чтения лекций преподаватели используют мультимедийные аудитории кафедрального и общеуниверситетского назначения.

Уровень оснащения лабораторий, необходимый для реализации программы, достаточен для ведения учебного процесса и соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению учебного процесса. Имеются:

– лаборатории, оборудованные для обеспечения лабораторных практикумов по дисциплинам: начертательная геометрия и инженерная графика, безопасность жизнедеятельности, иностранный язык, физика, химия, монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования, сопротивление материалов, электрооборудование и средства автоматизации, процессы и аппараты, технология конструкционных материалов, технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, гидравлика, теплотехника, надежность машин, компьютерная графика, 3-Д моделирование, физиология питания человека, товароведение и качество пищевых продуктов, технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства, основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств, копчение рыбных и мясных продуктов, холодильное и вентиляционное оборудование, теплотехника, профессиональный английский язык, профессиональный немецкий язык;

– учебные аудитории, оборудованные для обеспечения практических занятий по дисциплинам: автоматика, безопасность жизнедеятельности, информационные технологии, история, культурология, материаловедения, метрология стандартизация и сертификация, организация и управление производством на предприятии АПК, основы монтажа, эксплуатации и ремонта технических средств, основы научных исследований, основы проектирования технических средств и технологий в АПК, правоведение, русский язык и культура речи, теория вероятностей и математическая статистика, техника и технологии в сельском хозяйстве, физика, философия, экономика, математика, элективные курсы по физической культуре и спорту, электрооборудование и средства автоматизации, детали машин и основы конструирования, электротехника и электроника, гидравлика, теплотехника, математический анализ в агроинженерии, экономика сельского хозяйства, пищевые и биологически активные добавки, теоретическая механика, теория механизмов и машин, проектирование предприятий отрасли, механизация и процессы переработки продукции растениеводства, эксплуатация механизированных технологических линий, качество переработки и безопасность пищевых продуктов, механизация и процессы переработки продукции животноводства, механизация и технологии переработки молока, холодильное и вентиляционное оборудование, теплотехника.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы представлен в Приложении 9.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

В процессе обучения магистров данного направления подготовки используется компьютерные классы с выходом в Интернет. Это полностью снимает проблему доступа к персональным компьютерам обучающихся всех курсов в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ обеспечивает каждого обучающегося основной, дополнительной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на базе собственной библиотеки.

Научная библиотека университета сохраняет и пополняет свой фонд учебно-методическими материалами, материалами научно-исследовательской деятельности, педагогической и информационной. Внедряет и использует модули автоматизированной библиотечной системы, предоставляя всем категориям пользователей максимально полные библиотечно-информационные услуги на базе современных информационно-коммуникативных технологий.

Каждый обучающийся в университете обеспечен неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам, приобретенным у правообладателей, к электронной библиотеке университета и к электронной информационно-образовательной среде вуза.

Каждому обучающемуся обеспечивается возможность доступа к современным информационным базам в соответствии с направленностью подготовки кадров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, оперативного получения информации и обмена ею с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, выхода в ИНТЕРНЕТ.

Доступ обучающихся к электронным библиотечным системам (ЭБС), электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) образовательной организации обеспечивается из любой точки на территории Института, в локальной сети, через Интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.4 Финансовые условия ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки России базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования по направлениям подготовки и укрупненным группам направлений подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015 г. № 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015 г., регистрационный № 39898).

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Проблема воспитания обучающихся является одной из центральных в деятельности ректората ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, носит комплексный, системный характер и решает следующие основные задачи:

- формирование культурного человека, специалиста, гражданина, культурных норм и установок у обучающихся;
- формирование здорового образа жизни;
- создание условий для творческой и профессиональной самореализации личности обучающегося;
- организация досуга обучающихся во внеучебное время.

В ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ создана оптимальная социально-педагогическая среда по следующим направлениям саморазвития и самореализации личности:

1. Организация гражданско-патриотического воспитания обучающихся.
2. Пропаганда ценностей физической культуры и здорового образа жизни.
3. Обеспечение вторичной занятости обучающихся.
4. Организация научно-исследовательской работы обучающихся во внеучебное время.
5. Анализ проблем студенчества и организация психологической поддержки, консультационной помощи.
6. Профилактика правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди обучающихся.
7. Информационное обеспечение обучающихся.
8. Содействие работе общественных организаций, клубов и студенческих объединений.
9. Создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации вне учебной работы.
10. Организация культурно-массовых, спортивных, научных мероприятий.
11. Научное обоснование существующих методик, поиск и внедрение новых технологий, воспитательного воздействия на обучающихся, создание условий для их реализации.
12. Поддержка и развитие студенческой прессы и телевидения.
13. Развитие материально-технической базы объектов, занятых внеучебными мероприятиями.

Вся деятельность высшего учебного заведения осуществляется в рамках Устава вуза. Устав высшего учебного заведения разрабатывается на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» с учетом особенностей подготовки специалистов для различных отраслей промышленности в данном вузе и утверждается приказом Министерства сельского хозяйства РФ, в ведении которого находится вуз.

Права и обязанности обучающихся, как и всех граждан России, определены Конституцией Российской Федерации. В соответствии с Конституцией граждане Российской Федерации имеют право на образование, на пользование достижениями культуры.

В Уставе вуза в соответствии с Конституцией РФ применительно к специфике высшей школы приводятся основные права обязанности студентов – граждан РФ. Правом на поступление в вуз и бесплатное обучение пользуются граждане РФ, имеющие законченное среднее образование, независимо от расы, национальности, пола, имущественного и социального положения, вероисповедания возраста.

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ имеет мощную материально-техническую базу для организации на высоком уровне учебного процесса, научно-исследовательской работы, быта и отдыха студентов, социально-культурную среду, обеспечивающую развитие общекультурных компетенций студентов.

В вузе имеются лаборатории, оснащенные современными приборами, оборудованием, библиотеки и читальные залы, компьютерные классы, спортивные комплексы, центры коллективного пользования, столовые и буфеты. Обучающиеся имеют право пользоваться всеми указанными помещениями и заведениями вуза.

Цель, задачи воспитания, а также содержание компетентностной модели выпускника по направлению 35.03.06 Агроинженерия определяют следующие направления деятельности, обеспечивающие формирование общекультурных компетенций.

Профессиональное воспитание осуществляется через содержание образования, что подразумевает акцентуализацию нравственных, психолого-педагогических аспектов профессиональной деятельности будущих специалистов, разработку специализированных гуманистически ориентированных курсов, а также подчеркивание культурологического и регионального компонентов содержания образования.

Во внеучебной деятельности профессиональное воспитание обеспечивается через научно-исследовательскую работу обучающихся на кафедре путём участия в конкурсах, научно-практических конференциях разного уровня и др.

Духовно – нравственное воспитание осуществляется как через содержание образования, в особенности его гуманитарной составляющей, так и через работу постоянно действующих студенческих организаций, через участие в таких мероприятиях как «Посвящение в студенты», «Новый год», интеллектуальные игры, «Вечер встречи выпускников», фестиваль «Студенческая весна», спортивные соревнования по разным видам спорта, тематические семинары.

Гражданско-патриотическое воспитание и развитие правовой культуры достигается через преподавание гуманитарных дисциплин (история, правоведение и пр.), деятельность профсоюзной организации студентов по защите прав студентов и организации их жизнедеятельности. Большое значение в реализации этого направления имеет создание и развитие структур студенческого самоуправления.

Культурно-эстетическое воспитание осуществляется по следующим направлениям:

- развитие общей эстетической культуры;
- воспитание у обучающихся устойчивого интереса к эстетическим ценностям;
- выработка понимания роли эстетического отношения в формировании научного мировоззрения, нравственной и профессиональной культуры;
- воспитание у обучающихся устойчивого интереса к художественной культуре;
- формирование художественного вкуса, способности самостоятельно ориентироваться в явлениях художественной культуры;
- формирование отрицательного отношения к низкопробным проявлениям художественной культуры и искусства;
- развитие различных форм студенческого художественного творчества и самостоятельности;

– развитие у обучающихся культуры мышления и речи, культуры внешнего облика, поведения и взаимоотношений с людьми, формирование отрицательного отношения к безобразному в поступках людей;

– развитие культуры учебы, труда, досуга, быта;

– усвоение принципов культуры семейно-брачных отношений.

Экологическое воспитание реализуется через включение специфических составляющих в образовательные программы общеобразовательных и специальных дисциплин, во внеучебной работе – через деятельность экологических отрядов.

Физическое воспитание, оздоровительная работа, пропаганда здорового образа жизни осуществляется через деятельность кафедры физического воспитания и спорта по организации и координации работы спортивных секций, групп здоровья, специальных медицинских групп. Большое значение в развитии массового спорта имеет проведение спартакиад институтов и факультетов спартакиады ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ. Для популяризации массового спорта и создания специфического имиджа ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ важна работа по спортивному совершенствованию студентов-спортсменов через участие в составе сборных команд ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по различным видам спорта, в межвузовской спартакиаде студентов и в турнирах и первенствах областного, федерального и международного уровней.

Формирование личности обучающегося сопровождается социальным обеспечением, социальной поддержкой и стимулированием учащейся молодежи, включающими:

– материальную поддержку нуждающихся магистрантов, материальное вознаграждение за успехи в учебной, научной, спортивной и творческой деятельности;

– моральное стимулирование обучающихся (широкое освещение достижений субъектов учебно-воспитательного процесса в СМИ и прочее);

– обеспечение иногородних обучающихся местами в общежитиях, поддержание жилого и аудиторного фонда в комфортном состоянии за счет своевременного проведения ремонтов;

– оптимизацию работы буфетов в учебных корпусах, студенческих столовых;

– организацию в общежитиях спортивных комнат, тренажерных залов, клубов для проведения вечеров и других общественных мероприятий;

– регулярное медицинское освидетельствование.

В университете созданы все условия для всестороннего развития личности обучающегося.

7 ПРОГРАММА ГИА

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является заключительным этапом оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра (приложение 8). ГИА относится к базовой части Блока 3 основной профессиональной образовательной программы высшего образования, которая проводится после завершения освоения Блоков 1 и 2 ОПОП ВО и завершается присвоением выпускнику квалификации бакалавр по направлению подготовки направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов и качества освоения обучающимися (далее обучающиеся, выпускники) ОПОП ВО требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

ГИА предназначена для определения общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным

стандартом высшего образования, способствующих его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы подготовки магистра по соответствующему направлению, разработанной институтом ветеринарной медицины Южно-Уральского ГАУ в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

При условии успешного прохождения аттестационного испытания, входящего в государственную итоговую аттестацию, выпускнику бакалавриата присваивается квалификационная академическая степень бакалавра и выдается диплом бакалавра государственного образца.

ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ для бакалавров направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень высшего образования - бакалавриат) определил одно аттестационное испытание: защита выпускной квалификационной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате подготовки и прохождения государственной итоговой аттестации:

Общекультурные (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Общепрофессиональные (ОПК):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью к использованию основных законов естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-2);
- способностью разрабатывать и использовать графическую техническую документацию (ОПК-3);
- способностью решать инженерные задачи с использованием основных законов механики, электротехники, гидравлики, термодинамики и теплообмена (ОПК-4);
- способностью обоснованно выбирать материал и способы его обработки для получения свойств, обеспечивающих высокую надежность детали (ОПК-5);
- способностью проводить и оценивать результаты измерений (ОПК-6);
- способностью организовывать контроль качества и управление технологическими процессами (ОПК-7);

- способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда и природы (ОПК-8);

- готовностью к использованию технических средств автоматики и систем автоматизации технологических процессов (ОПК-9).

Профессиональные (ПК):

- готовностью изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК-1);

- готовностью к участию в проведении исследований рабочих и технологических процессов машин (ПК-2);

- готовностью к обработке результатов экспериментальных исследований (ПК-3);

- способностью осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования (ПК-4);

- готовностью к участию в проектировании технических средств и технологических процессов производства, систем электрификации и автоматизации сельскохозяйственных объектов (ПК-5);

- способностью использовать информационные технологии при проектировании машин и организации их работы (ПК-6);

- готовностью к участию в проектировании новой техники и технологии (ПК-7);

- готовностью к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок (ПК-8);

- способностью использовать типовые технологии технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и электрооборудования (ПК-9);

- способностью использовать современные методы монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов, непосредственно связанных с биологическими объектами (ПК-10);

- способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции (ПК-11);

- способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать решения в области организации и нормирования труда (ПК-12);

- способностью анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ (ПК-13);

- способностью проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов и применять элементы экономического анализа в практической деятельности (ПК-14);

- готовностью систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия (ПК-15).

К государственной итоговой аттестации допускаются бакалавры, завершившие полный курс обучения по соответствующему направлению подготовки и успешно прошедшие текущие аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом.

Тему выпускной квалификационной работы обучающийся выбирает из Перечня выпускных квалификационных работ, утвержденного выпускающей кафедрой – кафедрой переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности.

Тематика ВКР пересматривается ежегодно, и утверждается на заседаниях кафедры. Подготовка выпускных квалификационных работ осуществляется в соответствии с методическими указаниями.

Тему выпускной квалификационной работы обучающийся выбирает из Перечня выпускных квалификационных работ, утвержденного выпускающей кафедрой – кафедрой «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности».

Тематика ВКР пересматривается ежегодно, и утверждается на заседаниях кафедры. Подготовка выпускных квалификационных работ осуществляется в соответствии с методическими указаниями:

1. Методические указания к выпускной квалификационной работе [Электронный ресурс]: для бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" профиля "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / сост. А. В. Шумов ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2017. – 13 с. Режим доступа: <http://192.168.0.1:8080/localdocs/kpsxp/256.pdf>

Защита ВКРБ является обязательным элементом государственной итоговой аттестации и проводится с целью:

– получения объективной оценки научных знаний и практических навыков (компетенций) выпускников бакалавриата на основе экспертизы содержания выпускной квалификационной работы;

– оценки умения выпускника представлять и защищать её основные положения.

К защите выпускной квалификационной работы допускается лицо, успешно выполнившее в полном объеме основную профессиональную образовательную программу подготовки бакалавра.

Допуск к защите выпускной квалификационной работы осуществляется по результатам предварительной защиты на заседании кафедры переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности, что подтверждается протоколом. Подготовленный к защите вариант выпускной квалификационной работы предоставляется руководителю за две недели до защиты на проверку, руководитель дает письменный отзыв на выпускную квалификационную работу. Соответствие требованиям к оформлению текста проверяет нормоконтролер, назначенный из числа сотрудников выпускающей кафедры. Работа проходит на выпускающей кафедре переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности проверку на оригинальность, которая должна составлять не менее 50 %. При этом не считается плагиатом цитирование нормативных документов (ГОСТов, Технических регламентов, Технических условий и пр.), и цитирование источников литературы в обзоре литературы. Кроме этого, она вносится в электронно-библиотечную систему (ЭБС) Университета.

Выпускная квалификационная работа, подписанная научным руководителем, направляется к рецензенту для получения письменной рецензии. До начала работы ГЭК декан факультета составляет поименный график защиты диссертаций на основании предложений выпускающих кафедр, который утверждается проректором по УР. График защиты доводится до сведения бакалавров (вывешивается на доске объявлений деканата) и научных руководителей.

Бакалавр за 3-5 дней до защиты сдает в деканат выпускную квалификационную работу, со следующими документами:

- отзыв научного руководителя - в 1-ом экземпляре;
- справку об оригинальности работы;
- рецензию - в 1-м экземпляре;
- справку для ГЭК - 1 экземпляр.

При отсутствии отзыва руководителя или рецензии бакалавр не допускается к защите, но он вправе выходить на защиту при наличии отрицательных отзывов научного руководителя и (или) рецензента.

За несвоевременную подготовку и оформление ВКР и прилагаемых к ней документов несут ответственность бакалавр, руководитель бакалавра и заведующий кафедрой переработки сельскохозяйственной продукции и безопасности жизнедеятельности.

За день до начала работы комиссии секретарь проверяет наличие письменных отзывов научного руководителя и рецензента, сверяет название темы выпускной квалификационной

работы, представленной к защите, с приказом об утверждении тем выпускных квалификационных работ. В случае если название темы работы, представленной к защите, не совпадает с приказом об утверждении тем выпускных квалификационных работ, бакалавр к защите в ГЭК не допускается.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 30 минут. Для доклада содержания работы обучающемуся отводится до 10 минут. При защите работы рекомендуется использовать презентации в PowerPoint. На заседаниях комиссии рекомендуется присутствие руководителя обучающегося и рецензента. В этом случае зачитание их отзывов может быть заменено устным выступлением.

Критерии оценки работы:

- обоснование актуальности поставленной в работе проблемы (выбранной темы);
- уровень теоретической проработки проблемы;
- полнота и системность проведенных исследований по рассматриваемой проблеме;
- возможность практической реализации результатов исследования;
- апробация работы и публикация результатов исследования;
- самостоятельность разработки проблемы;
- оформление выпускной квалификационной работы;
- содержательность доклада и умение защищать основные положения выпускной квалификационной работы.

Основанием для принятия решения ГЭК о неудовлетворительной оценке может быть:

- выявленные теоретические знания и навыки обучающегося в изучаемой области не соответствуют требованиям ФГОС ВО;
- не достигнута цель, заявленная обучающимся в выпускной квалификационной работе;
- установлено наличие плагиата в работе.

Решения государственной аттестационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и заносится в протоколы. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются после завершения защит согласно следующих критериев:

Оценка «Отлично» выставляется, если обучающийся четко и обоснованно докладывает материалы работы, без затруднений полно отвечает на вопросы, опираясь при этом на комплексное знание материала изученных дисциплин. Оценка «Хорошо» выставляется, если обучающийся докладывает материалы выпускной квалификационной работы, отвечает на все вопросы, допуская при этом несущественные ошибки. При решении предложенных ситуационных задач предлагаются не все возможные варианты.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно владеет текстом доклада, при ответах на вопросы дает недостаточно четкие, необоснованные, нелогичные ответы. Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся показывает слабое владение материалом выпускной квалификационной работы, не дает правильных, обоснованных ответов на вопросы или дает неверные ответы.

Обучающийся имеет право подать письменную апелляцию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов защиты. Апелляция подается обучающимся лично. Апелляционная комиссия рассматривает дело в течении 2-х дней.

